



LA KERMESSE. È conto alla rovescia per l'8ª edizione che raddoppia

A **Made** in Malga il protagonista è il formaggio **Asiago**

Dal 6 all'8 e dal 13 al 15 settembre incontri, laboratori degustazioni con i prodotti delle malghe in Altopiano

Alberto Tonello

Inizia il conto alla rovescia per l'ottava edizione di Made in Malga, l'evento nazionale dedicato ai formaggi e alle produzioni di montagna che si svolge nell'Altopiano di Asiago. Quest'anno si raddoppia. Due, infatti, i weekend all'insegna della scoperta: dal 6 all'8 e dal 13 al 15 settembre. Per gli appassionati, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, main sponsor dell'evento, ha realizzato un ricco programma di incontri, degustazioni, laboratori dove incontrare malgari e caseifici di montagna e la loro inimitabile produzione.

Tra le vie di Asiago saranno presenti i soci: Azienda Agricola El Tabaro, Caseificio Fincio Gianfranco di Enego, Caseificio Pennar, Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena, Malga Larici, Malga I Lotto Valmaron, Malga II Lotto Marcesina, Malga Sero, Malga Verde e Malga Zebio. L'Asiago Dop Fresco e Stagionato Prodotto della

Montagna potrà essere assaggiato nei piatti che si potranno gustare nei ristoranti del gruppo Ristoratori Asiago 7 Comuni o, in piazza Carli, nell'Asiago Bistrot, dove, oltre ai sempre apprezzatissimi piatti di Asiago Dop Fresco, Stagionato mezzano e vecchio con soppresa e polenta e il risotto con funghi e Asiago Dop Fresco, ci si potrà sbizzarrire nella degustazione di wurstel artigianali ripieni di Asiago Dop Fresco con patate al forno, dello stinco di maiale cotto a bassa temperatura o del Bbq ribs con patate al forno al cacio, in questo caso, Asiago Dop Stagionato vecchio, e pepe.

Tra i tanti appuntamenti in programma da segnalare, presso l'hotel Croce Bianca, in Corso IV Novembre 30 ad Asiago, sabato 7 settembre alle 16.30 il laboratorio "Vini estremi delle Isole italiane e 4 stagionature dell'Asiago Dop"; domenica 15 settembre, alle ore 16.30, il laboratorio "Il formaggio Asiago Dop e le birre di montagna" entrambi con iscrizioni presso

il sito www.madeinmalga.it. Sabato 7 settembre dalle 11 alle 12.30 con lo chef Renato Pasqualato e venerdì 12 settembre dalle 16 alle 17, con gli chef Massimo Spallino e Renato Pasqualato, "Dagli alpeggi dell'altopiano alla tavola: i sapori autentici dei formaggi di montagna" in collaborazione con Despar. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I LABORATORI

Venerdì 6 alle 16.30

Formaggi e bollicine d'alta quota.

Sabato 7 alle 11.30 Formaggi e vini della Valle d'Aosta.

Sabato alle 14.30 Vini della Georgia.

Sabato alle 16.30 Vini estremi delle Isole Italiane e 4 stagionature dell'Asiago Dop.

Domenica 8 alle 11.30

Parmigiano Reggiano e Vini Rossi Estremi italiani.

Domenica alle 14.30 Spagna vini e formaggi di montagna.

Domenica alle 16.30 Francia vini e formaggi di montagna.





► 23 agosto 2019

Venerdì 13 alle 16.30
Formaggi e Birre di
montagna italiane.
Sabato 14 alle 11.30
Formaggi e Birre di
montagna del nord Italia.
Sabato alle 16.30 Formaggi
e Birre di montagna italiane.
Domenica 15 alle 11.30
Parmigiano Reggiano e le
birre di montagna.
Domenica alle 16.30 Il
formaggio Asiago Dop e le
birre di montagna.
Luogo hotel Croce Bianca,
C.so IV Novembre n. 30
Costo 10 euro.

